

## Questions de compréhension – Corrigé

### Guide alimentaire canadien

1. Combien de groupes d'aliments sont représentés dans cette recette? Consulte le *Guide alimentaire canadien*. La recette respecte-t-elle le *Guide alimentaire canadien*? Explique ta réponse.

*Ce mets respecte le Guide alimentaire canadien, car il renferme des aliments des quatre groupes alimentaires (produits céréaliers, lait et substituts, viande et substituts, légumes et fruits).*

2. Pourquoi dit-on que les tartines sont « à l'italienne »? Justifie ta réponse en te basant sur les ingrédients de la recette et tes connaissances au sujet de la cuisine italienne.

*La recette utilise des ingrédients tels que des tomates, des fines herbes (basilic et origan) et du fromage mozzarella.*

3. Que penses-tu de la section **Variantes**? Est-ce un ajout intéressant à la recette? Pourquoi?

*Les réponses seront personnelles et diversifiées.*

4. Quels critères te guideraient dans le choix d'un livre de recettes? Donnes-en deux.

*Voici quelques critères qui peuvent influencer le choix d'un livre de recettes :*

- *la présentation visuelle (illustrations attrayantes et disposition claire);*
- *la description détaillée de la marche à suivre;*
- *le goût individuel pour une cuisine en particulier, etc.*

5. Quels éléments influencent les lectrices et les lecteurs et rendent cette recette attrayante?

*Il y a plusieurs éléments qui influencent les lectrices et les lecteurs :  
l'illustration colorée, la disposition du texte, les couleurs utilisées, etc.*

6. Quelles sont les mesures de sécurité à suivre lorsqu'on doit faire chauffer des aliments?

*Il y a quelques mesures de sécurité à suivre :*

- *Toujours cuisiner sous la supervision d'une ou d'un adulte.*
- *Utiliser des mitaines pour le four pour éviter des brûlures.*
- *Utiliser des ustensiles et des plats à l'épreuve de la chaleur et du feu.*
- *Attendre que les aliments soient refroidis avant d'y goûter.*